



Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

Regelmässig Höchstnoten von James Halliday

Beschreibung:

Um sich für den Remus-Verschnitt zu qualifizieren, müssen die Weinberge über 50 Jahre alt sein und nachhaltig bewirtschaftet werden.

Degustationsnotiz:

Tiefes, nahezu schwarzes Purpur, dem Glas entströmt köstliche Frucht reifer Brombeeren, Schwarzer Johannisbeeren und Maulbeeren – alles mit komplexer und feiner Würze unterlegt. Am Gaumen dann ein Wein der absoluten Extraklasse, der Unmengen reifer und saftiger Früchte offenbart, ergänzt um feinste Röstaromen der französischen Barriques, in denen er 22 Monate ausgebaut wurde. Und die seidige Tanninstruktur kann man nur als perfekt bezeichnen. Bleibt minutenlang am Gaumen, ein hochfeiner und komplexer Shiraz, der in der Champions-League spielt!

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Australien

Subregion: Eden Valley

Produzent: Sons of Eden

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 100% Shiraz

Artikelnummer: 0666815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley
Sons of Eden

Herkunft:	Australien
Ratings:	J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.